Himmlischer Sahne-Marmor-Gugelhupf



Zutaten heller Teig

- 250 g weiche Butter
- 200 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 5 Eier
- 350 g Mehl Type 550
- 1 PK Backpulver
- 150 ml Sahne

Zutaten dunkler Teig

- 30 g Kakaopulver
- 25 g feiner Zucker
- 50 ml Sahne
- 8 Tropfen Rum-Aroma

Zubereitung

- Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die weiche Butter mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig rühren.
- Zucker portionsweise zugeben und unter die Butter rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Eier jeweils 1 Minute auf höchster Stufe unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Sahne nur kurz unter die Buttermasse rühren.
- Für den dunklen Teig: Kakaopulver, Zucker, Sahne und Rum-Aroma mit der Hälfte des hellen Teiges glatt rühren.
- Gugelhupfform gut einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- Den hellen Teig vollständig in die Form füllen, den dunklen Teig darauf verteilen und mit einer Gabel spiralförmig unterheben.
- Den Sahne-Marmor-Gugelhupf im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175 °C Ober-/Unterhitze 50 Minuten backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen!
- Nach dem Backen den Sahne-Marmor-Gugelhupf in der Form 15 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Gugelhupfform 22,9 X 22,9 X 13,5 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©